

CURSO DE ESCABECHES



Para dar la bienvenida

Ensaymado de salmón marinado con mozzarella a las finas hierbas

Para seguir

Escabeche de pavo con flan de pimientos del piquillo y ensalada verde

Escabeche de codorniz de las Landas con cebolla confitada a la granadina

Ensalada de escabeche de perdiz con granada y vinagreta de mostaza y miel

Ensalada de salmón ahumado y salmón escabechado con culis de tomate y brotes tiernos

Caballa en escabeche con tempura de cebolla y espárragos verdes

Escabeche de bonito con setas escabechas y virutas de queso manchego

Apúntate ya en el 669 049 854 o en el email catering@iriacastro.com!

Precio por persona: 175 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: miércoles 28 de mayo de 10:00 h a 14:30 h. Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

28
may